



CARACAS

RESTAURANT



Chez **CARACAS** à Toulouse, nous vous invitons à vivre une expérience authentique, sans grandes décorations ni ingrédients extravagants. Ici, vous mangerez comme dans la maison d'un Vénézuélien, des plats préparés avec tradition, des histoires qui racontent nos racines et, surtout, avec l'amour qui définit notre cuisine.

Bienvenue à notre table !


**SI VOUS ÊTES À CARACAS,
VOUS ÊTES AU VÉNÉZUELA**



FÓRMULES MIDI*


Entrée + Plat // Plat + Dessert 17

Entrée + Plat + Dessert 20.5

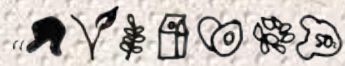
Seulement les plats avec l'icone 

*Sauf les week-ends

ENTRÉES

TEQUEÑOS MAISON  6.5

Bâtonnets de fromage frais dans une pâte légère et croustillante, sauce maison



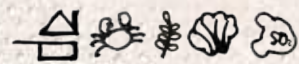
TRIO DE AREPITAS 6.8

3 saveurs : chicharron, sucre et fromage avec nata



VUELVE A LA VIDA (FROID) 7.8

Cocktail marin typique des Caraïbes : fruits de mer (selon arrivage), citron vert, légumes, pointe de Tabasco, crackers, œufs de lompe noire.



PLATS PRINCIPAUX

AREPA  13.5

Galette de maïs dorée et garnie au choix, servie avec frites :

Poulet - Bœuf - Fromage - Haricots noirs & Fromage - Végétarienne



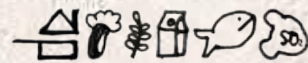
PABELLÓN CRIOLLO TRADITIONNEL* 17.5

Le plat national : riz blanc, haricots noirs, bœuf effiloché (carne mechada) et banane plantain mûre

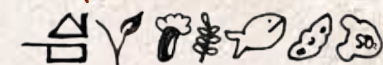


PABELLÓN CRIOLLO AU POULET* 16.9

Le plat national du Venezuela, composé de riz blanc, haricots noirs, viande de poulet effilochée et banane plantain mûre



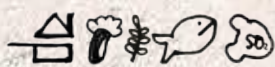
*Disponible en version végétarienne



ASADO NEGRO

19.7

Bœuf longuement mijoté dans une sauce noire à base de légumes et tomate au vin rouge et papillon, riz blanc et banane plantain mûre

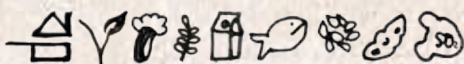


PLÁTANO AL HORNO

15.9

(BOEUF OU POULET OU VÉGÉTARIENNE)

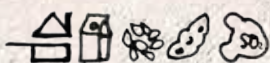
Banane plantain mûre rôtie et farcie (bœuf ou poulet effiloché), servie avec riz, haricots noirs et salade



CHULETA AHUMADA EN SALSA DE AJI DULCE Y COCO

17.4

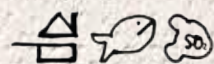
Côtelettes de porc fumées servies avec une sauce de piment végétarien et noix de coco, accompagnées de riz, bananes plantains et salade verte



TARKARÍ DE PORC

16.5

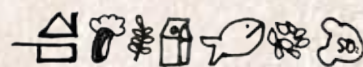
Ragoût fondant de porc mijoté lentement dans un curry doux au lait de coco, légumes de saison et banane plantain aux arômes chauds et exotiques



PASTICHO DE POLLO

16

Lasagne au poulet mijoté, avec une béchamel onctueuse et des épices douces. Servi avec bananes plantain et petite salade



SUPPLEMENTS

2

Haricots noirs, riz, salade verte ou frites

MENÚ ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

EMPANADAS

8.5

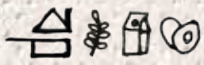
Fromage - poulet

Accompagnée de haricots noirs et riz

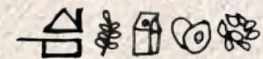


DESSERTS MAISON

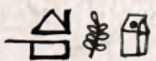
TRES LECHEs 7.2
Gâteau aux trois laits, grand classique des foyers vénézuéliens



SIMÓN E HIPÓLITA 7.4
Torta bejarana : banane plantain mûr, fromage frais et épices exotiques, servie sur chicha



TEQUEÑOS DE MANZANA Y CANELA 7.4
Croustillant à l'extérieur, cœur fondant au pomme et cannelle façon strudel. Servi avec une boule de glace, chantilly et sauce au panela, beurre salé



GLACES

UNE BOULE 3.3

DEUX BOULES 4.3


Vanille • Chocolat • Coco • Citron


CAFES


CAFÉ Y THÉ 2















CAFE GOURMANDE 4.9

Servi avec chantilly, friandises variées vénézuéliennes



 Ce logo indique que le plat a été confectionné par nos soins à partir de produits frais ou bruts et de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, farine...).

 Ce logo indique que certains plats peuvent être déclinés en version végétarienne.

 Nous vous recommandons manger ce plat avec la main.

 Arachide  Céleri  Crustacé  Fruit à coque  Gluten  Lait  Lupin
 Mollusque  Moutarde  Oeuf  Poisson  Sésame  Soja  Sulfite

www.caracas-toulouse.com

 @caracastoulouse  Restaurant Caracas à Toulouse